取扱説明書

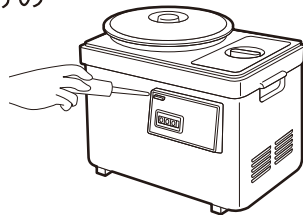
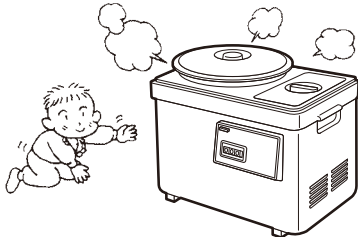
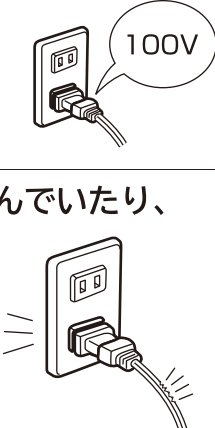
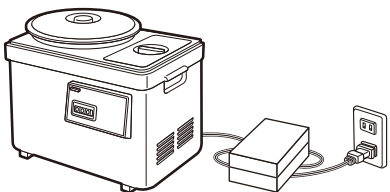
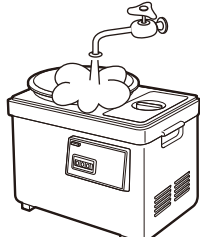
保証書付 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。

家庭用

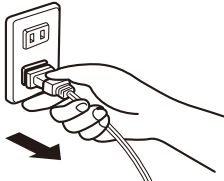
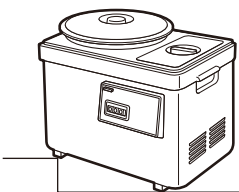
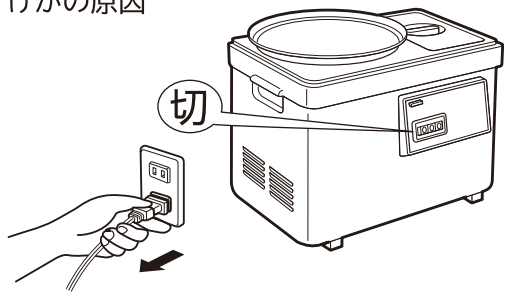
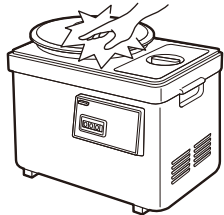
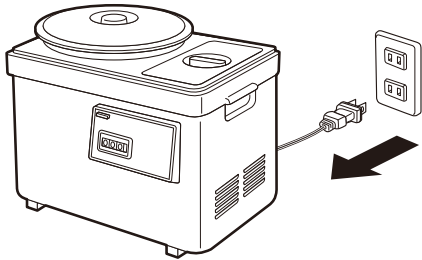
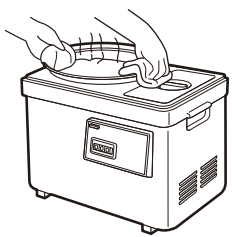
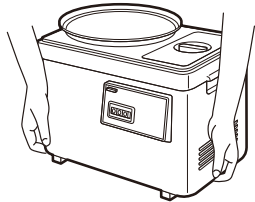
日立もちつき機

型式 HM-270L
エッチエム ２ ７ ０ エル

このたびは、日立もちつき機をお求めいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。

目　次

- このもちつき機は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
- この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
  またアフターサービスもできません。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

⚠警告

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない

火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(15 ページ) にご連絡ください。

交流 100V 以外の電源は使用しない

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因

ぬれ手禁止

ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない

感電・やけど・けがの原因

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

コードが破損し、感電・火災の原因

プラグのほこりなどは、定期的に取ってください。

火災や感電の原因になります。
※プラグを抜き、乾いた布でふいてください。
※使用時以外は、プラグを抜いてください。

プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

発煙・火災・感電・ショートの原因

お読みになった後は、お使いになる方が、いつでも見られるところに必ず保管してください。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は、絵表示の一例です。）

禁止	指示を守る	分解禁止	水ぬれ禁止
ぬれ手禁止	プラグを抜く	接触禁止	

⚠注意

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部を持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因

プラグを抜く

部品の取り付け、取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切り、プラグを抜く

けがの原因

使用時以外はプラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

不安定な場所で使用しない

けがの原因

接触禁止

蒸しているときは蒸気が出たり、ふた・うすが熱くなるため、手を触れない

やけどの原因

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ本体からはずす

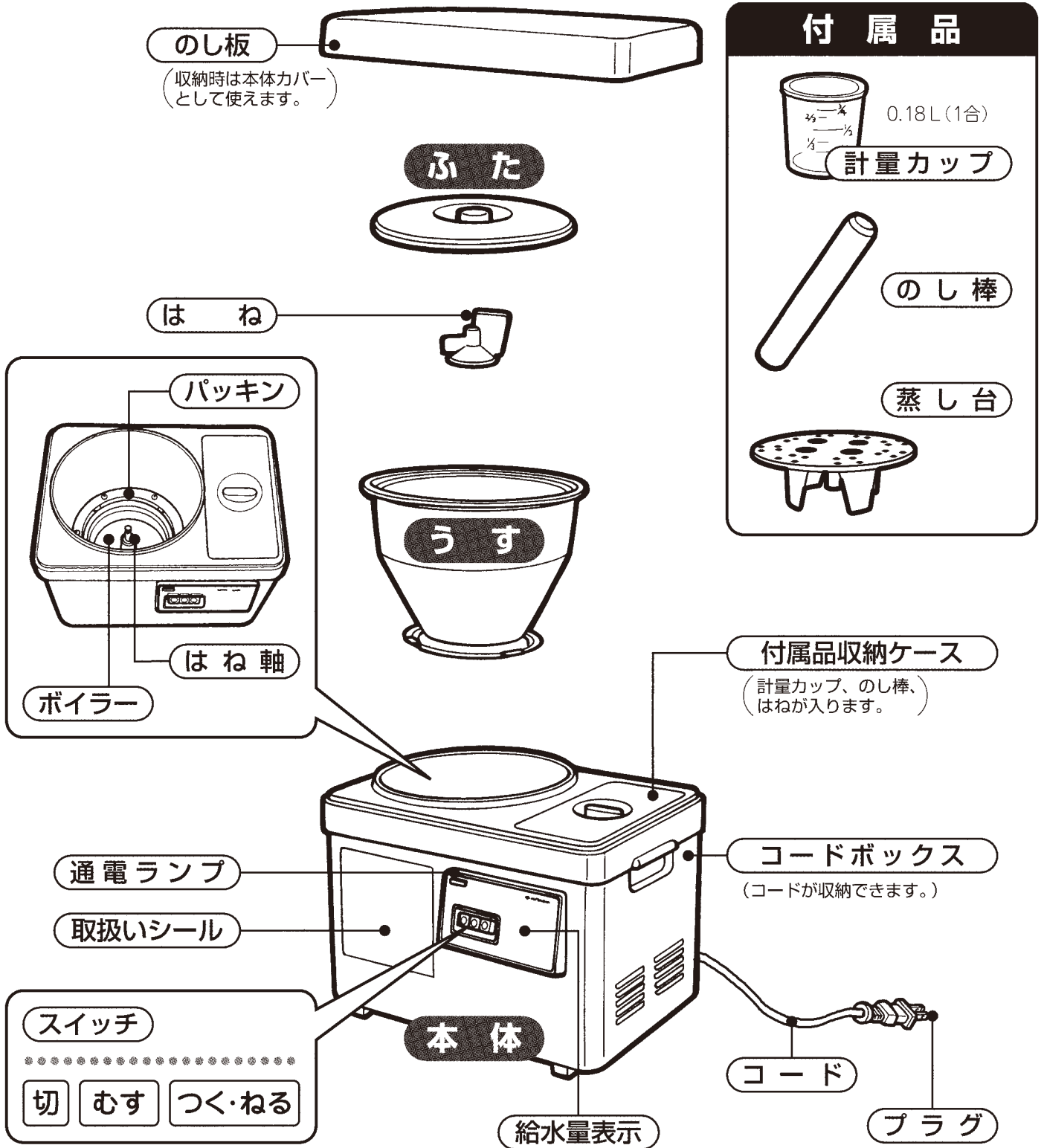
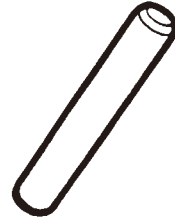
やけどの原因

から炊きしたときはすぐ水を入れない

やけどの原因

運転中に移動させない

けがの原因

ご使用の前に

各部のなまえ

1回につけるもち米の量の範囲		
1.8L（1升・1.4kg）	～	3.6L（2升・2.8kg）

- 1.8L未満で使用すると、もちの中にツブツブが多くなります。また、極端に少ないともちの状態になりません。
- 玄米は使用しないでください。

正しい使いかた

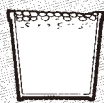
もちの作りかた

準備

【もち米の量と給水量】

もち米の量	L	3.6	3.0	2.4	1.8
（洗米前）	升（kg）	2（約2.8）	1.7（約2.3）	1.3（約1.9）	1（約1.4）
給水量〔mL〕	も　ち	720（4カップ）	660（3$\frac{2}{3}$カップ）	600（3$\frac{1}{3}$カップ）	420（2$\frac{1}{3}$カップ）

• 給水量の（　）内は、付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

1 もち米を計り、洗米する

• 計量は付属の計量カップで。

• 洗米は十分に。

良いもちをつくコツは！

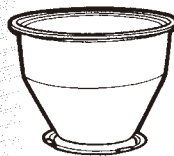
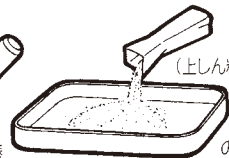
うるち米のまじっていない新もち米を使用することです。

2 水に浸す（6時間～12時間）

• 浸す時間が長すぎると、やわらかすぎてボイラーにもれることがあります。
逆に短かすぎると、ツヤやネバリがなくなります。

3 水切りをする

• 水切りが悪いと、蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎることがあります。

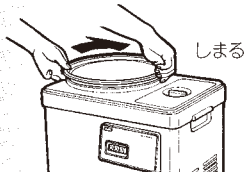
4 うす、ふた、はね、パッキン のし棒、のし板を洗い、用具を準備する

5 パッキンを取り付け、ボイラーに水を入れる

パッキンはボイラーネジの下の段に入れます。もち米の量に合わせて水を入れます。

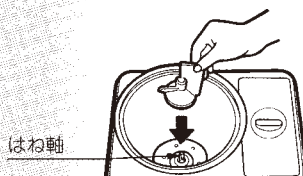
〔最大給水量〕
ボイラーの最大給水量は、900mLで、パッキン下の線です。

• パッキンがずれたり、つけ忘れると、蒸気がもれて蒸せなくなります。

6 うすを取り付ける

矢印の方向へまわして確実にしめ付けてください。うすをはめ込む前に、うす底がきれいになっているか確認してください。

• 取り付けの際に、しめ付けが悪いと、蒸気がもれてしまい、もち米が蒸せません。
• うすを落下させたり、ぶつけたりしないでください。

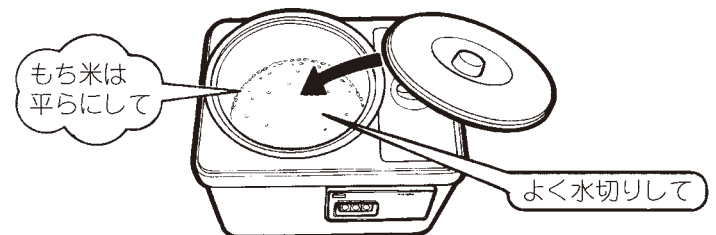
7 はねを取り付ける

はねをはね軸に確実にさし込んでください。

• はね・はね軸にもちが付いているとさし込めません。また、はねの裏側にもちがついていると、もち米が蒸せなくなることがあります。

作りかた

お　願　い

- もちつきの途中で止めないでください。
  もちがうすにくっついてモーターがまわらなくなったり、時間がたつと、うす・はねがとれなくなることがあります。
- 停電などで止まったときは 切 スイッチを押し、もちを取り出し、うすやはねをはずしてください。
- つく・ねる 運転を続けてしないでください。モーター故障の原因となります。
  30分運転したら、１回運転するごとに30分以上休ませてください。

1 うすにもち米を入れ、ふたをする

2 むす スイッチを押す

蒸し上がり時間
1.8L（約25分）
3.6L（約50分）

3 ブザーが鳴ったら、切 スイッチを押す

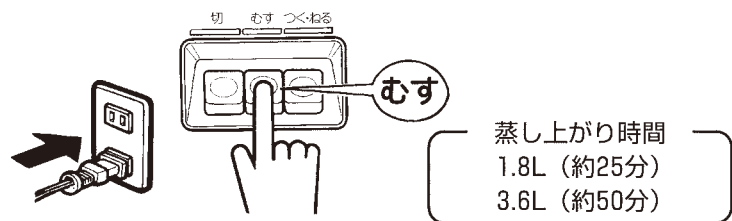
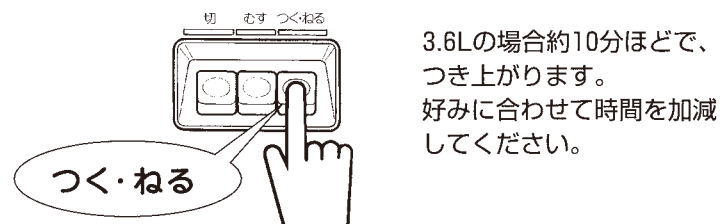
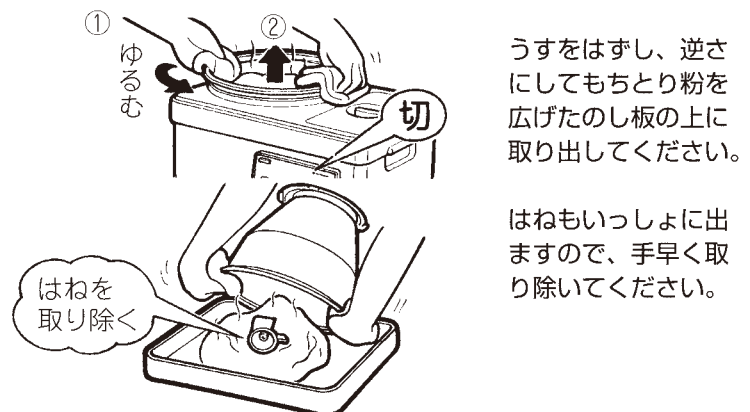
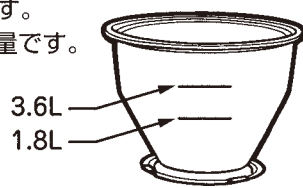
ふたを開け、よく蒸せたことを確かめてください。

4 ふたを取り、つく・ねる スイッチを押す

3.6Lの場合約10分ほどで、つき上がります。
好みに合わせて時間を加減してください。

5 切 スイッチを押し、もちを取り出します

うすをはずし、逆さにしてもちとり粉を広げたのし板の上に取り出してください。

はねもいっしょに出ますので、手早く取り除いてください。

うすには1.8Lと3.6Lの目盛りがあります。
この目盛りは、水切りしたあとの米の量です。

[むす]または[つく･ねる]スイッチが押されていないことを確めて、プラグをコンセントに差し込みます。

- 室温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。

- ブザーが鳴る前にふたを開けたり、[切]スイッチを押さないでください。良く蒸せません。

- 手水は必要ありません。
  手水をしたり、ふたを取らないと、もちがやわらかくなりボイラーへもれることがあります。
- あまり長くつきすぎると、もちがやわらかくなりすぎて取り出しにくくなります。

- [切]スイッチを押したらすぐにもちを取り出してください。時間がたつともちがうすにくっついて取り出しにくくなります。
- 使用後は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

⚠注意

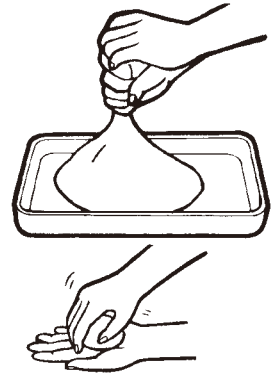
もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ本体からはずす。
やけどの原因

もちのまとめかた・保存のしかた

のしもち

のし板に取り出したもちを、手にもちとり粉か水をつけて均等にのばします。
もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げます。
のしたもちは12～24時間程度おいて、好みの大きさに切ります。

丸もち

手にもちとり粉か水をつけ、つきあがったもちを適当な大きさにちぎります。
ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。

保存について

- 温度や湿度の低い場所に置いて、カビを発生させないようにしましょう。
- 長く保存するときは、適当な大きさに切ってポリ袋に入れ密封して冷蔵庫に入れてください。

草もち

〔材　料〕

もち米……………………………………………… 3.6L
ヨモギ（茎を取り除く）………………………… 350g

〔作りかた〕

①ヨモギはたっぷりの湯でやわらかくゆで、冷水に浸し、水気をよく絞り、すり鉢ですっておく。
②蒸し上がったもち米に①を加え、[つく･ねる]スイッチを押し、好みのかたさにつき上げる。

蒸し器としての使いかた

◎**赤 飯**：1.8L～3.6Lの赤飯ができます。

材料

（標準量）…… 3.6Lの赤飯を作るときは、下記の分量を2倍してください。
但し、給水量はボイラーの最大給水線に合わせ、900mLにしてください。

・もち米（洗米前）…… 1.8L
・あずき…… 150g
・打ち水（あずきの煮汁）…約120mL（約$\frac{2}{3}$カップ）
・給水量…… 480mL（2$\frac{2}{3}$カップ）
・ゴマ塩…… 適量

準備

あずき

①たっぷりの水（あずきの量の約6～7倍）にふくれるまでつけ、そのままかためにゆで、煮汁と分けておきます。（もち米の分量に適した煮汁を打ち水用として残しておきます。）

もち米

②打ち水用以外のあずきの煮汁に水を足して、もち米を一晩浸し、米にあずき色を吸収させます。
水切りしたもち米は、あずきと混ぜておきます。

【もち米の量と給水量】

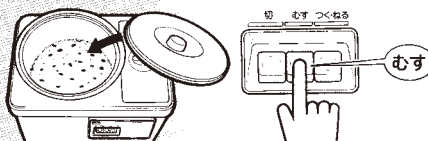
もち米の量	L	3.6	3.0	2.4	1.8
（洗米前）	升（kg）	2（約2.8）	1.7（約2.3）	1.3（約1.9）	1（約1.4）
給水量〔mL〕	赤 飯	900（5カップ）	810（4$\frac{1}{2}$カップ）	720（4カップ）	480（2$\frac{2}{3}$カップ）

●給水量の（ ）内は、付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

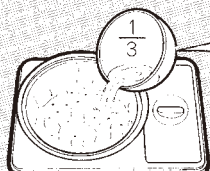
作りかた

●**パッキン**、**うす**、**はね**の取り付け、給水はもちつきの時と同じ手順です。

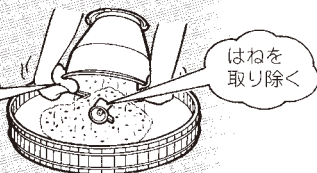
1 うすにもち米とあずきを入れ、むすスイッチを押す

表面を平らにして、ふたをします。

⚠警告

蒸しているときは蒸気が出たりふた・うすが熱くなるため手を触れない
やけどの原因

2 打ち水をする

蒸気が出はじめて約5分たってから打ち水をします。1回に1/3の分量をもち米全体に素早くふりかけます。ふたをして、さらに蒸気が出てから1～2回行ってください。ふたは熱くなっていますので、ふきんなどを使用してはずしてください。

●長くふたを開けておきますと、ブザーが鳴っても蒸せないことがあります。
●ブザーが鳴ってからは、打ち水をしないでください。水っぽくなります。

3 ブザーが鳴ったら、切スイッチを押す

うすをはずし、逆さにして赤飯を別容器にあけてください。
はねもいっしょに出ますので、取り除いてください。

●うすやはねは熱くなっていますので、注意してください。

うちわであおいでさまし、つやを出します。
好みに応じてゴマ塩をふりかけてください。

つづく ▶

◎茶わん蒸し・その他

材料

茶わん蒸し：3個分の標準量

卵汁

- 卵（中）……………… 2個
- だし汁……………… 270mL （1$\frac{1}{2}$カップ）
- 塩……………… 小さじ1弱
- うす口しょうゆ……………… 小さじ1弱
- みりん……………… 小さじ2

・とり肉……………… 60g

・生しいたけ……………… 3枚

・かまぼこ……………… 6枚

・三つ葉……………… 少々

準備

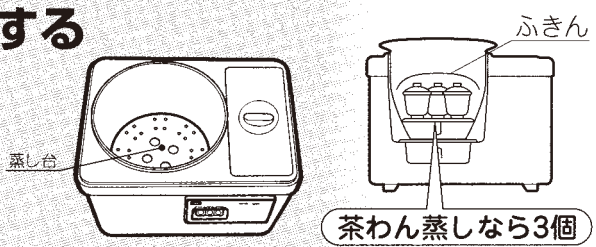
①卵を割ってほぐし、塩、うす口しょうゆ、みりんで味つけしただし汁を加えて混ぜ合わせ、一度ふきんでこす。

②茶わんに、酒としょうゆで下味をつけたとり肉を入れて①の卵汁を注ぎ、かまぼこ、生しいたけをいれる。

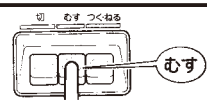
作りかた

- パッキン、うすの取り付け、給水は、もちつきの時と同じ手順です。
- 蒸し台は、底面の筒部をはね軸に合わせ、さし込んでください。
- 給水量は、3個分では480mL（2$\frac{2}{3}$カップ）が標準になります。

1 蒸し台をセットし、調理物を並べ、ふきんをかぶせ、ふたをする

警告

蒸しているときは蒸気が出たりふた・うすが熱くなるため手を触れない

やけどの原因

2 むす スイッチを押す

3 蒸し上がったら、切 スイッチを押し調理物を取り出す

茶わん蒸し3個の場合16〜20分で蒸し上がります。（蒸し時間は、あくまでも目安です。）

- 調理物は熱くなっていますので、取り出す時は注意してください。

◎連続して使うとき

ボイラーの最大給水量900mL（5カップ）で、約45分間蒸せます。水が無くなるとブザーが鳴ります。その時は一度 切 スイッチを押し、10分以上待ってボイラーの温度が下がってから給水し、蒸し運転を続けてください。

【給水量と蒸し時間の目安】

メニュー	茶わん蒸し	肉まん・あんまん（冷凍）	しゅうまい（冷凍）
数量	3個	3個	15個
蒸し時間	16〜20分	18〜20分	12〜15分
給水量（標準）	480mL（2$\frac{2}{3}$カップ）		

- 給水量の（　）内は、付属の計量カップで水を計った場合の目安です。

粉ねりとしての使いかた

◎**パン生地**：バターロール（12個分）、**うどん生地**：４人分（標準量）

- 料理用の計量スプーン（大さじ１＝15mL・小さじ１＝５mL）をお使いください。
- １回に使用する粉の分量は、パン生地の場合は300～600g、うどん生地の場合は400～800gまで使用できます。多すぎても少なすぎても、ボイラーへもれることがあります。

材料

パン生地　【ねり時間約13分】

- 小麦粉（強力粉）……300g
- イースト（ドライ）……6g（小さじ1$\frac{1}{2}$）
- バター……50g
- 砂糖……30g
- 塩……5g（小さじ1）
- Ⓐ（牛乳……120mL（$\frac{2}{3}$カップ）
  卵（中）……1個

うどん生地　【ねり時間約15分】

- 粉（強力粉……200g
  薄力粉……200g
  （中力粉の場合……400g）
- Ⓐ（水……180mL（1カップ）
  塩……5g（小さじ1）

作りかた

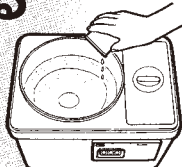
- **パッキン、うす、はね**の取り付けは、もちつきの時と同じ手順です。

1 うすに牛乳、卵、水以外の材料を入れる

最初に粉を入れ、次にその他の材料を入れて平らにします。

- 水を先に入れると、水ややわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。

2 粉の上にⒶをかける

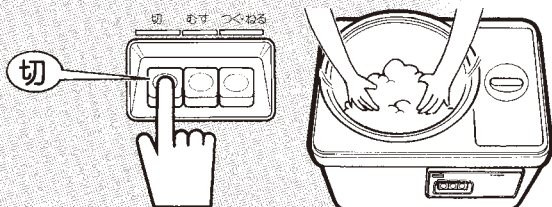
- 粉の上にⒶ（牛乳と卵または水）のうち90mL（1/2カップ）を少しずつかけます。

- 中央部や周囲に水などをかけると、水ややわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。（粉の上に少しずつかけてください）
- 一度に水などをかけると、やわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。

3 ふたをして つく・ねる スイッチを押す

- ねり始めは、ふたをしないと粉が舞い上がります。

● ふたをしてすぐに つく・ねる スイッチを押して15秒間ねります。
　一度 切 スイッチを押してふたをあけⒶの残りのうち半量を加え つく・ねる スイッチを押し、10秒間ねります。
　再度 切 スイッチを押し、ふたをあけⒶの残り全量を少しずつ加え、つく・ねる スイッチを押します。

4 ねり上がったら 切 スイッチを押し、生地を取り出す

◎ねり途中でうすに付いて、ねられていない粉は
一度 切 スイッチを押し、ヘラなどで中央にかき寄せ再び つく・ねる のスイッチを押して、ねり上げます。
◎うどん生地は
水分が少ないため、ひとかたまりになりませんので、手でまとめて取り出します。

バターロール

作りかた

（生地をねりあげたあと）

①**一次発酵の準備**
- 生地を丸くまとめ、薄くバターを塗ったボールに生地を入れ、上からぬれふきんをかける。（生地の乾燥を防ぐため）

②**一次発酵**
- 生地を暖かい所（約35℃の場合、45分位）に置いて、２～2.5倍にふくれるまで、発酵させる。

③**フィンガーテスト**
- 指の先に小麦粉をつけて、生地の上を突き、できた穴がすぐに戻らないようなら発酵完了。すぐに戻るようなら、さらに発酵させる。

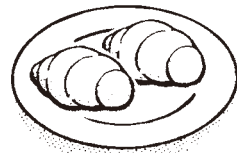
④**ガス抜き**
- よくふくらんだ生地を軽く手で押して、元の大きさ位にもどす。

⑤**切り分け**
- ガス抜きした生地を、スケッパーまたは包丁で、１個40gの同じ重さに切り分け、ていねいに丸める

⑥**ベンチタイム**
- 丸めた生地にぬれふきんをかけ、20分位休ませる。（生地の温度が下がりすぎないよう、冬は暖かい場所に置く）

⑦**整形**
- 丸めた生地を円錐形にする。のし棒で細長い三角形にのばし、底辺から頂点に向かって巻き、バターロール形をつくる。オーブン皿に薄く油を塗り、巻き終わりを下にして並べ、軽く霧吹きをする。

⑧**二次発酵**
- 生地が2.5～３倍にふくれたら、発酵は完了（約35℃で30分）。発酵過剰は、おいしいパンにならない。

⑨**つや出し・焼き上げ**
- ドリール（卵黄1/2個分をといたもの）を表面に塗り、190℃位の温度のオーブンで約15分焼く。

うどん

作りかた

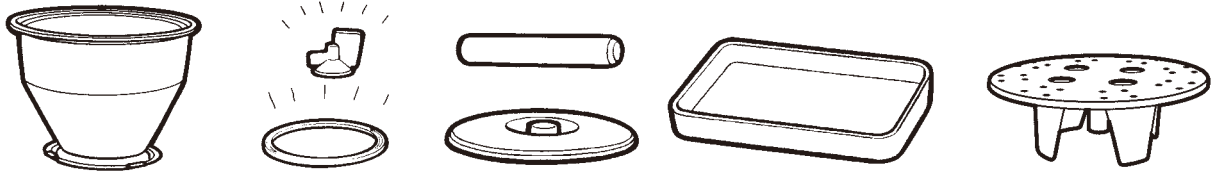
（生地をねりあげたあと）

①生地をぬらしてボールに入れ、ぬれふきんをかけて２時間位ねかせて、こしを出す。
②のし板に小麦粉をふり、ねかせた生地をのし棒で厚さ２～３mm位になるまで円くのばす。
③切りやすいように３～４つに折りたたむ。のばした生地同士がつかないよう打ち粉をする。
④３mm位の幅に切る。切ったものからすぐに打ち粉をまぶし、ぱらぱらとほぐし互いにつかないようにしておく。
⑤たっぷりの湯にほぐしながら入れ、お互いにつかないように、さばきながらかき混ぜ、時々差し水をして、芯がなくなるまでゆでる。
⑥うどんをちぎってみて、中まで透きとおった感じになったら水に取り、完全に冷めたら水を切る。

お手入れ プラグを抜き、本体がさめてから行ってください。

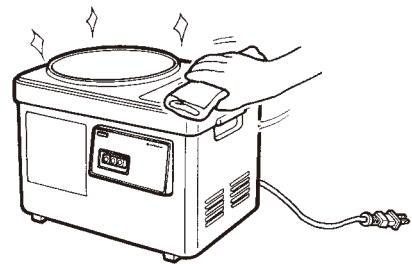
• 食器用（中性）洗剤以外は使わないでください。金属たわしや磨き粉類、漂白剤などは、本体塗装面やフッ素樹脂加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。

うす・はね・パッキン・ふた・のし板・のし棒・蒸し台

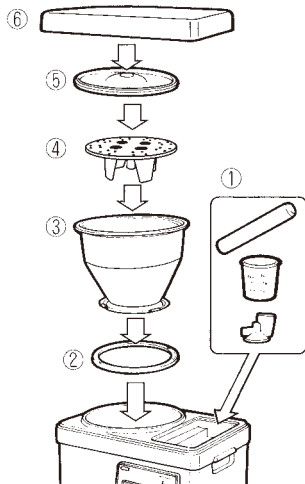
水に浸し、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

はね軸・ボイラー

ぬれたふきんで良くふきとってください。

本　体

固く絞ったふきんで良くふきとってください。

※お手入れが不十分ですと、カビが発生します。使用後はよくお手入れしてください。
※お手入れ後、うす、はね、パッキンを所定の位置に確実に取り付けておきましょう。

収納のしかた

十分に乾かしてから収納してください。

①付属品収納ケースにのし棒、はね、計量カップを所定の位置に入れます。

②パッキンを取り付けます。

③うすを取り付けます。

④蒸し台をうすの中に入れ、はね軸に合わせ、さし込みます。

⑤ふたを逆さにしてかぶせます。

⑥のし板を本体カバーとしてかぶせます。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

アフターサービスなどについて、おわかりにならないときは、
お買い上げの販売店か「ご相談窓口」（15ページ）にお問合わせください。

<table>
<tr><td>❶ 保証書
（裏表紙についています。）</td><td colspan="2">保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
保証期間はお買い上げの日から1年です。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">❷ 修理を依頼されるときは 持込修理</td><td>保証期間中</td><td>修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って修理させていただきます。なお、修理内容によっては商品交換にて対応させていただきます。</td></tr>
<tr><td>保証期間経過後</td><td>修理によって使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。なお、修理内容によっては、有料にて商品交換で対応させていただきます。</td></tr>
<tr><td>❸ 補修用性能部品の保有期間</td><td colspan="2">もちつき機の補修用性能部品を製造打ち切り後6年間保有しています。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。</td></tr>
<tr><td>❹ ご転居されるときは</td><td colspan="2">ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。</td></tr>
<tr><td>❺ 修理料金のしくみ</td><td colspan="2">修理料金＝技術料＋部品代などで構成されています。
<table><tr><td>技術料</td><td>診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。</td></tr><tr><td>部品代</td><td>修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。</td></tr></table></td></tr>
</table>

■消耗部品について

パッキンは消耗部品です。使用回数が多い場合や長期間保管した場合は、パッキンの変形により蒸気もれやうまく蒸せないことがありますので、早めに交換してください。
部品名等をご指定の上、お求めください。

部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン	HM-270L 009	400円（税別）

※上記の希望小売価格は、価格改正に伴い変更する場合があります。

故障かな？と思ったら

現　　象	お調べいただくこと
• スイッチを押しても運転しない	• コンセントからプラグが抜けていませんか。
• 蒸し始めてすぐブザーが鳴る	• ボイラーに水を入れましたか。
• 蒸気もれがしたり、もち米が完全に蒸せない • ついたもちにツブツブが残る	• もち米の量が多すぎませんか。 • 浸し時間が不足していませんか。 • 水切りは十分しましたか。 • 給水量が少なすぎませんか。 • パッキン、うすは確実に取り付けましたか。 • うるち米が混ざっていませんか。
• つきあがったもちが軟らかすぎる	• 水切りは十分しましたか。 • 給水量が多すぎませんか。 • 手水をしませんでしたか。 • 浸し時間が長すぎませんか。 • つき時間が長すぎませんか。 • ふたをしたままついていませんか。 （6ページ参照）
• うすの底からもちがもれる	• 手水を打ったり、ふたをしていたり、長時間（15分以上）ついていませんでしたか。 • はねが、はね軸に確実に差し込まれていますか。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合は型名とともにお買い上げの販売店または、「ご相談窓口」（15 ページ）にご連絡ください。

別売品について

•みそ・マッシュポテト作りに便利な「みそ用はね、希望小売価格￥1,000（税別）」を別売品として用意しています。
お買い上げの販売店に「HM-270L形・みそ用はね（パーツNo.HM-270L 026）」とご指定のうえ、お買い求めください。

仕様

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

項目		仕様
型式		HM-270L
定格電圧		AC100V 50/60Hz共用
消費電力	電動機	50Hz-270W　60Hz-300W
	電熱装置	830W
連続運転可能時間		30分
定格容量		1.8L（1升）～3.6L（2升）
ボイラー最大給水量		900mL
外形寸法		幅43.5×奥行32.5×高さ35.2（cm）
質量		約11kg
コードの長さ		約1.9m
原産国		日本

特定地域（高地、極寒地域など）では、所定の性能が確保できないことがあります。

「ご相談窓口」

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談はエコーセンターへ	商品情報やお取り扱いについてのご相談はお客様相談センターへ
TEL 0120−3121−68 FAX 0120−3121−87	TEL 0120−3121−11 FAX 0120−3121−34
（受付時間）9：00〜19：00（月〜土）、 9：00〜17：30（日・祝日） 携帯電話、PHSからもご利用できます。	（受付時間）9：00〜17：30（月〜土）、 9：00〜17：00（日・祝日） 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記エコーセンターにて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
- 保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。
- 上記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

愛情点検

●長年ご使用のもちつき機の点検を！

●もちつき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年間です。

ご使用の際このような症状はありませんか？	●プラグやコードが異常に熱くなる。 ●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。 ●焦げ臭いにおいがする。 ●ボイラーがひずんでいたり、うすが変形している。 ●その他の異常や故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立もちつき機保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

型式	HM-270L	※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間
		平成　年　月　日	本 体：１年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住　所 店　名	電話　（　）	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害(硫化ガスなど)や異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)による故障及び損傷。
(ニ) 一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両(車載用を除く)、船舶への搭載》に使用された場合の故障及び損傷。
(ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書の15ページのご相談窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口(☞15ページ)にお問合わせください。
●保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」(☞14ページ)をご覧ください。

修理メモ

日立コンシューマ・マーケティング(株) リビングサプライ社

〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29（アクロポリス東京）
TEL.03（3260）9611　FAX.03（3260）9739

2014-11 HM270L-6